



VIGNA BENEFIZIO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.



Uve: Sangiovese

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Tipologia di terreno: principalmente arenareo limoso

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 15 anni

Epoca di vendemmia: fine settembre

Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica nell'omonimo vigneto. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 29°C) con macerazione sulle bucce. Nel complesso la fermentazione dura 12 giorni. Fermentazione malolattica naturale alcuni giorni dopo la svinatura.

Maturazione: in barrique di rovere francese della capacità di 225 l, in parte nuove, in parte di secondo passaggio, per 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.

Capacità d'invecchiamento: ottimo da giovane, perfetto 3-4 anni dopo la vendemmia.

Descrizione: rosso rubino pieno, luminoso. Al naso si susseguono i sentori di rose uniti alla confettura di frutti di bosco, le note di cacao e sottobosco si intrecciano agli accenti speziati e ancora una delicata balsamicità sul fondo. All'assaggio è rotondo, secco, dotato di buona struttura e un carattere definito dai tannini rotondi e da una piacevole sapidità in sottofondo. Ampio e lungo il finale coerente con l'olfatto.

Abbinamento: con antipasti a base di salumi e formaggi, primi piatti con sughi di carne, carne rossa e cacciagione.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bicchiere ideale: un ampio calice tipo Bordeaux.

